



BLACKBEARD'S

BEACH BAR & GRILL



SCAN
ME



COCKTAILS

SPEZIALITÄT
DES HAUSES

FROZEN DAIQUIRIS 9.50€

FrISChe Früchte, Ron Barcelo Platinum Rum, Limettensaft und Sirup, gemischt mit gehackten Eiswürfeln für einen absolut erfrischenden Drink!



FROZEN DAIQUIRI OF THE WEEK 10€

Fragen Sie nach dem Geschmack der Woche.



RUM



JACK SPARROW (1.2 LITER) 20€

Erdbeere / Mango / Himbeere +2€
Passionsfrucht + 2.50€
Ron Barcelo Platinum, Captain Morgans Spiced Rum und Sailor Jerrys gemischt mit frischem Limettensaft, braunem Zucker und Minze für den perfekten Piraten Cocktail.



SKULLDUGGERY 13€

Myers Jamaican rum, Bacardi gold rum, Aprikosen Brandy, Zimt Sirup, Grenadine, Limetten Saft, Orangen- und Ananas Saft.

Kaufen Sie eine
Souvenir-Schädel-Tasse +20€.



BAROKO RHUM NEGRONI 12€

Rum Don Papa Baroko, Campari, roter Wermut.



MAI TAI 11€

Rum Appleton Estate, Orangen-Curaçao, Limettensaft, Orgeat, Angostura-Bitter.



PINA COLADA 11€

Rum Plantation 3 Stars, Kokosnusscreme, Ananassaft, Zucker, geschüttelt und auf Eis serviert.



DARK 'N' STORMY 10€

Kraken Spiced Rum, Ginger Beer, Limettensaft.

COCKTAILS PROSECCO



APEROL SPRITZ

8.50€ Glas
24€ Jug
Aperol, Prosecco und Mineralwasser.



HUGO

8.50€ Glas
24€ Jug
Prosecco, Holunderblütensirup, frISChe Minzblätter, Limette und Mineralwasser.



ELDERFLOWER PROSECCO COOLER

9.50€ Glas
Prosecco mit Holundersirup serviert mit frischen Beeren, aufgegossen mit Sprite.

MARTINIS



CLOVER CLUB 11€

Gin Whitley Neill, Himbeeren, Zitronensaft, Eiweiß.



ESPRESSO 10.50€

Vodka Absolute Vanilia, Kahlua, Zucker und frischer Espresso.



PORNSTAR 11.50€

Vodka Absolute Vanilia, Passoa, Zucker, Limettensaft, Passionsfrucht, Ananassaft mit einem Schuss Prosecco.



WHITE VELVET 11.50€

Disaronno Velvet, Kahlua, Wodka, frischer Espresso.

WENN SIE IHREN FAVORITEN NICHT FINDEN, FRAGEN SIE BITTE IHREN KELLNER.

DIE KLASSIKER



MOJITO 9.50€
Erdbeere / Mango / Himbeere +1€
Passionsfrucht +1.5€
Ron Barcelo Platinum Rum, frische
Minzblätter, Limette und brauner
Zucker, aufgegossen mit Soda.



CAIPIRINHA 9€
Erdbeere / Mango / Himbeere +1€
Passionsfrucht +1.5€
Cachaca, brasilianischer rum, frische
Limette und brauner Zucker.



CAIPIROSKA 9€
Erdbeere / Mango / Himbeere +1€
Passionsfrucht +1.5€
Smirnoff vodka, frische Limette und
brauner Zucker.



DISARONNO SOURS 9.50€
Die perfekte Balance aus Disaronno,
frisch gepressten Limettensaft & Zucker,
Angostura bitters, serviert auf Eis.



BLOODY MARY 10.50€
Das perfekte Katerheilmittel
Mit Chili aromatisierter Smirnoff Vodka,
frischer Limettensaft, Tabasco,
Worcestershire, Tomatensaft, Sellerie,
Salz und einen Schuss Rotwein.
Mild - Spicy - Extra spicy



**LONG ISLAND
ICED TEA 10€**
Barcelo Platinum Rum, Smirnoff Vodka,
Cointreu, Gordons Gin und Jose
Cuervo Tequila gemischt mit frischem
Zitronensaft und einem Schuss Cola
(DER klassische Eistee).

TEQUILA & MEZCAL



MARGARITA 10€
Tequila curado,
Cointreau, Limettensaft,
eine Prise Zucker,
serviert mit einem
Salzrand direkt
oder auf Eis.



LA PALOMA 10€
Tequila curado,
Limettensaft, rosa
Grapefruitsoda,
gerahmt mit halb
Zucker halb Tajin
(Chili, Salz, Limette).



**MEZCAL
MULE 10€**
Mezcal, Agave,
Limettensaft,
Ginger Beer, Chili.

WHISKEY



BAILEYS CREAM 10.50€
Baileys, Kahlua, Karamell, Vanilleeis.



MAPLE OLD FASHIONED 12€
Rye Whiskey, Ahornsirup,
Orangenbitter

GIN COCKTAILS



**GIN & PASSIONFRUIT
COOLER 10€**
Eine Mischung aus Bombay Sapphire Gin,
Passoa, Passionsfruchtsirup, Limetten-
saft und Sprite getoppt mit einem Stück
Passionsfrucht.



GIN FIZZ 9.50€
Erdbeere / Himbeere
Tanqueray Gin, frisches Erdbeerpüree,
Limettensaft und Zucker aufgegossen
mit Sprite.



BRAMBLE 10€
Bombay Sapphire Gin, Chambord
Himbeerlikör, frischer Zitronensaft, Zucker
und rote Beeren machen diesen Drink zu
einem wahrlich erfrischenden Genuss.



PINK LADY 12€
Whitley Neill Rhabarber und Ingwer Gin,
Chambord Himbeere Likör,
frischgepresster Limettensaft,
Minzblätter und Ginger Ale.

MOCKTAILS

ALKOHOLFREIE COCKTAILS



VIRGIN MOJITO 6.50€

Erdbeere / Mango/ Himbeere +1€

Frische Minze, Limetten und brauner Zucker
zusammengemischt mit Apfelsaft und Sprite.



VIRGIN DAIQUIRI 7€

Frische Erdbeeren, Limettensaft und Erdbeersirup
gemischt mit gehackten Eiswürfeln.



VIRGIN PINA COLADA 7€

Ananassaft, Kokoscreme,
Zucker.



PASSION FRUIT ICED TEA 6.50€

Schwarzer Tee, Zucker,
Limette, Maracuja.



ROSEMARY & GRAPEFRUIT SPRITZ 6.50€

Rosmarinsirup, Limettensaft,
rosa Grapefruitsoda.



PINEAPPLE AND MANGO COOLER 6.50€

Frischer Limettensaft mit Mangopüree
aufgegossen mit Sprite.



PIRATE PARROT 5€

Frischer Orangensaft, Ananassaft und
Apfelsaft mit einem Schuss Grenadine.



CITRONADA 5€

Frisch gepresster Zitronen mit Soda
und braunem Zucker.

MILCHSHAKES UND DETOX UND OBST-SMOOTHIES

THICK MILK SHAKES

**STRAWBERRY,
CHOCOLATE OR VANILLA 6€**

**BANANA, OREO OR
BISCOFF BISCUIT 6.50€**

DETOX AND FRUIT SMOOTHIES

THE GREEN DREAM 6€

Mango, Ananas, Banane, Apfel und Spinat.

ANTIOXIDENT 6€

Waldfrüchte, rote Beeren, Cranberrysaft gehackte
Eiswürfeln – ein wirklich erfrischendes Getränk.

SWEET SUNRISE 6€

Banane, Himbeeren, Mango und frischgepresster Orangensaft.

THE MIGHTY BOOST 6€

Ananas und Mango gemischt mit
Apfel- und Orangensaft.



VORSPEISEN

CHEESY NACHOS (v) 10.50€

Tortilla Chips mit geschmolzenem Käse, scharfen Jalapeños, Guacamole, Sauerrahm und Tomaten Salsa.

CHILLI BEEF NACHOS 12.50€

Tortilla Chips mit Chili con Carne, geschmolzenem Käse, Guacamole, scharfen Jalapeños und Sauerrahm.

PULLED PORK NACHOS 12.50€

Tortilla Chips mit hausgemachtem Pulled Pork, geschmolzenem Käse, Guacamole, scharfen Jalapeños und Sauerrahm.

SPICED LAMB KOFTAS 9.5€

Lammhackfleisch mit authentischen Kräutern und Gewürzen am Spieß vom Grill, serviert mit Joghurt-Minz-Dip.

BLACKBEARDS CHICKEN WINGS 12€

In einer hausgemachten Sauce:

- Captain Morgans BBQ
- Zingy Piri-Piri
- Spicy buffalo

PANKO SQUID RINGS 12€

Knusprige panierte Tintenfischringe, serviert mit einer pikanten Zitronen-Mayonnaise.

HALLOUMI FRIES (v) 9.50€

Knusprige Halloumi-Pommes, serviert mit einem rauchigen Chipotle-Dip.

GOATS CHEESE BRUSCHETTA (v) 9€

Kross getoastetes Ciabatta mit Ziegenkäse und hausgemachten Zwiebelchutney.

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE BRUSCHETTA 9.50€

Kross getoastetes Ciabatta mit Frischkäse, Räucherlachs, frischen Tomaten mit Basilikum und Kräuter dressing.

CAPRESE SALAD (v) 9.50€

Ein einfacher italienischer Salat aus Büffel Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum, gewürzt mit Salz, Olivenöl und Balsamico.

KLEINE PIRATEN je 7€

Wir möchten, dass unsere kleinen Piraten zu großen starken Piraten werden, daher geben wir uns besonders viel Mühe bei der Zubereitung unserer Gerichte. Nur unter 12 Jahren.

- **100% crispy chicken breast goujons, chips & baked beans**
- **Cod goujons, chips & baked beans**
- **Homemade mini burger and chips**
- **Pirate pasta (v)**
Penne in hausgemachter Tomatensoße.



Gerichte markiert mit **(v)** sind für Vegetarier geeignet. Fragen Sie auch nach unserer Allergikerkarte. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Ihre Allergien. Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer (IVA).

Haftungsausschluss: Die Gerichte können Nüsse oder Nussderivate beinhalten. Fisch oder Hähnchen können kleine Knochen beinhalten. Alle unsere Gerichte sind frisch gekocht und werden Bestellung zubereitet. Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, sagen Sie bitte Ihrem/ Ihrer Kellner/in Bescheid, der/ die Ihnen die notwendige Auskunft darüber gibt.

Bitte beachten Sie, dass bei getrennter Bezahlung Ihrer Rechnung ein Aufschlag erhoben wird



PASTAS

SERVIERT AB 17:00 UHR

CARBONARA 15.50€

Ein italienischer Klassiker! Linguine mit geräuchertem Pancetta vereint in einer köstlichen cremigen Soße garniert mit frischem Parmesan.

CHICKEN CARBONARA 18€

Linguine mit Hühnchen, geräuchertem Pancetta vereint in einer köstlichen cremigen Soße garniert mit frischem Parmesan.

CHICKEN AND TIGER PRAWN ARRABIATA 18.50€

Cajun Hähnchenbrust, Garnelen und Linguine vereint in einer pikanten Tomatensoße.

ROASTED VEGETABLE & GOATS CHEESE PASTA (v) 15.50€

Grillgemüse in einer Tomatensoße, serviert mit Linguine und garniert mit gegrilltem Ziegenkäse.



SALAT

CAJUN CHICKEN PASTA SALAD 15.50€

Hähnchenfilet ummantelt mit Cajun Gewürzen, Pasta, Cherry Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und knackiger Salat in einer Cajun-Mayonnaise zusammengebunden.

CAESAR SALAD (v) 11.50€

Knackiger Salat, Knoblauch-Kräuter-Croutons mit Parmesan und cremigem Caesar Dressing.

Mit gegrillter Hähnchenbrust +4.50€

Mit Cajun Lachs +7€

HOUSE SALAD (v) 12.50€

Knackige Salatmischung mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, getrockneten Cranberries, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Mais, Gurken und Paprika mit unserem Hausdressing.

Mit gegrillter Hähnchenbrust +4.50€

Mit Cajun Lachs +7€

MEDITERRANEAN SALAD (v) 12€

Salatmischung mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, schwarzen Oliven, Ziegenkäse und Kräuterdressing.

Mit gegrillter Hähnchenbrust +4.50€

Mit Cajun Lachs +7€

BLACKBEARD'S SUPERFOOD SALAD (v) 14€

Ein Salat voll Gaumenfreude. Zarte Broccoli Röschen, Quinoa, wilder Reis, Mais, Kirschtomaten, Spinat, rote Bohnen, Kichererbsen, Preiselbeeren, Walnüsse, und gemischte Sprossen in einem Kräuter dressing.

Mit gegrillter Hähnchenbrust +4.50€

Mit Cajun Lachs +7€

VOM GRILL

Alle unsere Gerichte werden mit einer grosszügigen Portion Pommes und hausgemachtem Krautsalat (falls nichts anderes erwähnt ist) serviert.



CAPTAIN MORGAN'S BABY BACK RIBS 21.50€

Eine großzügige Portion saftiger Schweinerippchen, langsam gegart in unserer hausgemachten Captain Morgan's Spiced Rum BBQ Soße. Captain's Favorit!!

CHICKEN & RIB COMBO 23€

Halbes Jerk Grillhähnchen und eine halbe Portion unserer Captain Morgan Rippchen.

STEAK & RIB COMBO 29.50€

Sirloin Steak nach Wunsch gebraten serviert mit einer halben Portion unserer Rippchen.

FLAME GRILLED CHICKEN BREAST 15€

Saftige Hähnchenbrust frisch vom Grill.

CAJUN CHICKEN 16€

Hähnchenbrust mit Cajun Gewürzen.

HALF ROAST JERK CHICKEN 15.50€

Halbes Grillhähnchen mariniert in unserer hausgemachten Jerk Würzermischung.

SIRLOIN STEAK 23€

Ein saftiges Sirloin Steak nach Wunsch gebraten.

RIB-EYE STEAK 25€

Importiertes Rib-Eye nach Wunsch gebraten. Mit dem kleinen Extrafett für den großen Extrageschmack!

Der Küchenchef empfiehlt medium.

KEBABS

TERIYAKI SIRLOIN KEBAB 22.5€

Marinierte Sirloin Steak Stücke am Spieß mit Zwiebeln und Paprika.

MOROCCAN SPICED LAMB 22.5€

Mit marokkanischen Gewürzen marinierte zarte Lammwürfel, mit Zwiebeln und Paprika aufgespießt und gegrillt. Das Gericht wird mit Minz-Joghurt-Soße serviert.

UNDER THE SEA

SALMON FILLET 19.50€

Ein frisches zartes Lachsfilet vom Grill.

CAJUN SALMON FILLET 20€

Lachsfilet ummantelt mit Cajun Gewürzen
Frisch vom Grill.

ASIAN SEABASS 19.50€

Frisches, aromatisches Seebarschfilet im Papierbeutel gegart, serviert mit gegrillten mediterranen Gemüse und Wildreis.

HAUSGEMACHTE SOSSEN

Pepper (v) 4€

Béarnaise (v) 4€

Piri Piri (v) 4€

Captain Morgans BBQ 4€

The Lafitte spicy
cheese (v) 4€

DER GEMEINSTE BURGER MAGALUF

Unsere einzigartige Auswahl an hausgemachten 100% Beefsteak Hähnchenfilet Burgers und veganen. Die Burgers werden in einem Burger-Brötchen mit unserer speziellen Burgersoße, einer Portion Pommes und hausgemachtem Krautsalat serviert.



THE BLACKBEARD 18€

Hausgemachter Burger mit doppelt Käse, doppelt Speck, Burger-Gurken, Salat und knusprigen Zwiebeln.

CAPTAIN SCARLET 14.50€

Auf offener Flamme gegrillter Burger mit Salat.

SIR HENRY MORGAN 16€

Garniert mit geschmolzenem Käse, gegrillten Bacon und Salat.

BARBAROSA 17.50€

Garniert mit Ziegenkäse, gegrillten Bacon, Salat und unserem hausgemachten Zwiebelchutney.

THE LAFITTE 17.50€

Garniert mit unserer super scharfen Käsesoße, Chilis & Jalapeños, gegrillten Bacon und Salat... Ohhh arrrr ist das scharf!!

SIR FRANCIS DRAKE 17.50€

Garniert mit gegrillten Bacon, Salat und Blauschimmelkäse.

THE DRUNKEN SAILOR 17.50€

Garniert mit hausgemachtem Chili con Carne, geschmolzenen Käse und Salat.

HÄHNCHENBURGER

Unsere Hähnchenburger bestehen aus 100% Hähnchenbrust.

LORD MELLION 16€

Softige Cajun Hähnchenbrust mit Salat.

INN KEEPER 16.50€

Köstliche Hähnchenbrust garniert mit Käse, gegrilltem Bacon und Salat.

VEGANEN BURGER

Unsere vegetarischen Burger werden in einem köstlichen veganen Brötchen serviert.

THE JOLLY ROGER (v) 14€

Gewürzter Burger aus Gemüse und Bohnen serviert mit Salat. Mit extra Käse + 1€

THE BEYOND MEAT BURGER (v) 16€

Ein pflanzlicher Burger, der mit Salat serviert wird. Mit extra Käse + 1€

BEILAGEN

Olives (v) 1.50€

Bread & Alioli (v) 2€ p.p

Crispy beer battered onion rings (v) 3.50€

Home-made coleslaw (v) 2€

Garlic bread (v) 4€

Cheesy garlic bread (v) 5€

Guacamole (v) 3€

Seasoned fries (v) 3.50€

Side salad (v) 4€

Barbarosa onion chutney (v) 2.50€

DESSERTS

Unsere herrlichen Desserts werden nach Wahl entweder mit Eiscreme oder Sahne serviert.

NEW YORK STRAWBERRY CHEESECAKE 8€

Biskuitboden mit cremiger Käsefüllung mit einer Schicht frischer Erdbeeren und Sirup.

LOTUS BISCOFF CHEESECAKE 8€

New York Käsekuchen mit Streuseln und hausgemachte Toffeesoße.

OREO CHEESECAKE 8€

New York Käsekuchen mit gebröselten Oreo Keksen und Schokoladensirup.

ALABAMA HOT CHOCOLATE FUDGE CAKE 7€

Schichten aus saftigen Schokoladenkuchen mit einer Schokoladen-Karamellfüllung.

CHOC BROWNIE AND MARSHMALLOW SUNDAE 8.50€

Stücke warmen Schokoladenbrownies mit Marshmallows und Vanilleeis, Sahne und Schokoladensirup.

HOME-MADE BANOFFEE PIE 7.50€

Eine köstliche Kombination aus Biskuit, Karamell, Banane und Sahne.

WHITE CHOCOLATE BLONDIE 9€

Heißer weißer Schokoladen-Brownie.

VEGAN TRILLIONAIRES TART 8€

Eine Teighülle gefüllt mit Karamellsauce und Schokoladenganache, serviert mit Mangosorbet.

VEGAN BROWNIE 8€

Hausgemachter dunkler Schokoladenbrownie.

VANILLA ICE CREAM

3 Kugeln - 5€ / 1 Kugel - 2€

Vanille-Eiscreme mit wahlweise Schokoladen- oder Erdbeersirup.

KAFFEE

Bitte fragen Sie nach Milchalternativen.
Fügen Sie Ihrem Kaffee Sirup hinzu +0,50
Haselnuss, Karamell, Zimt, Vanille.

Espresso	1.75€
Double espresso	2.50€
Cortado	2€
Americano	2€
Coffee with milk	2.25€
Cappuccino	2.50€
Latte	2.50€
Carajillo	3.50€
Hot chocolate	4€
Mit Schlagsahne und Marshmallows	
Pot of tea	1.75€
Frühstück / Grün / Obst / Minze	



LIGHTER OPTIONS SERVIERT AB 17:00Uhr

WRAPS (BIS 17 UHR)

CAJUN CHICKEN WRAP 9€

Gegrilltes Cajun-Hähnchenfilet mit Cajun-Mayonnaise und Salat.

PIRATES PULLED PORK 9.50€

Unser hausgemachtes mit Hickory geräuchertes Schweinefleisch mit Krautsalat und Käse.

CHILLI WRAP 9€

Hausgemachtes Chilli con carne mit Käse und Salat. Serviert mit Sauerrahm.

BLACKBEARD'S BURGER IN A WRAP 10€

Hausgemachter Burger mit Speck, Käse, Burger-Gurken, knusprigen Zwiebeln, Gartensalat und unserer speziellen Burger-Soße.

PULLED PORK & CHILLI 10€

Eine Mischung aus unserem hausgemachten Chilli und mit Hickory geräuchertes Schweinefleisch mit Käse und Sauerrahm - Sie werden nicht enttäuscht sein!!!

MARINIERTES SIRLOIN STEAK WRAP 11€

In Scheiben geschnittenes mariniertes Sirloin Steak, serviert mit roten Zwiebeln, Gartensalat und Tomaten mit einer Jalapeño-Koriander-Limette-Soße.

MEDITERRANEAN FETA WRAP (v) 9€

Salatmischung mit Fetakäse, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln und schwarzen Oliven.

HAUSGEMACHTE DIPS . Cajun Mayo 1€ . Jalapeño Mayo 1€ . Chipotle Mayo 1€

EINE BEILAGE HINZUFÜGEN . Seasoned fries 4€ . Onion rings 3.50€

HAUSGEMACHTE BURGERS (BIS 17 UHR)

Alle unsere piratengrosse Burgers bestehen aus 100% Rindersteak und Hähnchenbrust und sind nach unserem Geheimrezept gemacht. Die Burgers werden in einem Burger-Brötchen mit unserer speziellen Burgersöße ohne Beilage serviert.

UNSERE SPEZIALITÄT

THE BLACKBEARD 12€

Hausgemachter Burger mit doppelt Käse, doppelt Speck, Burger-Gurken, Salat und knusprigen Zwiebeln.

SIR HENRY MORGAN 10.50€

Garniert mit geschmolzenem Käse, gegrillten Speck und Salat.

LAFFITTE 11.50€

Garniert mit unserer super scharfen Käsesoße, Chilis & Jalapeños, Räucherspeck und Salat... Ohhhh, das ist scharf!!

CAPTAIN SCARLET 9€

Serviert mit Salat.

BARBAROSA 12€

Garniert mit Ziegenkäse, Räucherspeck, Salat und unserem hausgemachten gewürzten Zwiebelchutney.

SIR FRANCIS DRAKE 11.50€

Garniert mit Räucherspeck, Salat und Blauschimmelkäse.

DRUNKEN SAILOR 11.50€

Garniert mit hausgemachtem Chilli con Carne, geschmolzenem Käse und Salat.

HÄHNCHENBURGERS (BIS 17 UHR)

100% Hähnchenbrust

LORD MELLION 10€

Saftige Cajun Hähnchenbrust mit Salat.

INNKEEPER 11€

Köstliche Hähnchenbrust garniert mit Käse, Speck und Salat.

VEGANE BURGER (BIS 17 UHR)

Unsere Veggie-Burger werden in einem veganen Brötchen serviert.

THE BEYOND MEAT BURGER (v) 10€

Ein pflanzlicher Burger, der mit Salat serviert wird. Mit extra Käse + 1€

THE JOLLY ROGER (v) 9€

Gewürzter Burger aus Gemüse und Bohnen. Serviert mit Salat. Mit extra Käse + 1€

	Sellerie	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Lupine	Milch / Laktose	Weichtier	Senf	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Soja	Schwefeldioxid
VORSPESIEN	Cheese nachos (v)						×							
	Pulled pork nachos						×		×					×
	Chilli beef nachos						×							
	Spiced lamb koftas		×				×							
	Caprese salad (v)						×							×
	Captain Morgan BBQ chicken wings		×				×						×	
	Spicy Buffalo Wings	×	×				×							
	Zingy Piri chicken wings		×				×							
	Goats cheese bruschetta (v)		×				×							×
	Smoked salmon & cream cheese bruschetta		×			×	×							×
	Panko squid		×		×	×	×		×					×
	Halloumi fries		×		×		×		×					
SIDES	Olives (v)													
	Bread & Alioli (v)		×		×		×		×			×		
	Garlic bread (v)		×				×							
	Garlic bread cheese (v)		×				×							
	Coleslaw (v)				×		×		×					
	Seasoned fries (v)	×							×				×	
	Side salad (v)								×					×
	Side salad -no dressing- (v)													
Onion rings (v)		×												
HAUSEGEMACHTE SOSSEN	Bearnaise (v)				×		×						×	
	Piri-Piri Sauce (v)													
	Pepper Sauce (v)	×					×						×	
	The Lafitte Sauce (v)		×				×							
	Captain Morgan Sauce												×	
	Onion relish (v)													×
SALAT	House salad (v) *						×		×	×				×
	Mediterranean salad (v) *						×		×					×
	Caesar salad (v) *		×		×		×		×					
	Superfood Salad (v) *								×	×				×
	* Add Chicken													
	* Add Cajun Salmon		×			×								
	Cajun chicken pasta salad		×		×		×		×					
PASTA	Carbonara		×		×		×							
	Chicken carbonara		×		×		×							
	Chicken and tiger prawn arrabiata		×	×	×		×							
	Roasted vegetable & goats cheese pasta (v)		×		×		×							
VOM GRILL	Captain Morgans baby back ribs	×											×	
	Blackbeards Jerk chicken													
	Chicken & rib combo	×											×	
	Steak & rib combo	×											×	
	Grilled chicken breast													
	Cajun chicken		×											
	Ribeye steak													
	Sirloin steak													
	Teriyaki sirloin kebab		×									×	×	×
	Moroccan spiced lamb											×	×	×

	Sellerie	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Lupine	Milch / Laktose	Weichtier	Senf	Nüsse	Erdnüsse	Sesam	Soja	Schwefeldioxid
UNDER THE SEA	Salmon fillet				×									
	Cajun salmon fillet		×		×									
	Asian seabass				×							×	×	
DER GEMEINSTE BURGER MAGALUF	Captain Scarlet burger		×	×			×		×			×		
	Blackbeards burger		×	×			×		×			×		
	Sir Henry Morgan burger		×	×			×		×			×		
	Barbarosa burger		×	×			×		×			×		×
	The Lafitte burger		×	×			×		×			×		
	Sir Francis Drake burger		×	×			×		×			×		
	Drunken Sailor burger		×	×			×		×			×		
	Beyond Meat burger (v)												×	
	The Jolly Roger burger (v)		×						×			×		
	Lord Mellion chicken burger		×	×			×		×			×		
	Inn Keeper chicken burger		×	×			×		×			×		
	Seasoned Fries (v)	×							×			×	×	
	Coleslaw (v)			×			×		×			×		
	KLEINE PIRATEN	Crispy chicken breast goujons & chips		×										
Cod goujons & chips			×		×									
Home-made miniburger & chips			×											
Pirate pasta (v)			×	×										
DESSERTS	New York strawberry cheesecake		×	×			×							
	Biscoff cheesecake		×	×			×							
	Oreo cheesecake		×	×			×						×	
	White chocolate blondie		×	×			×						×	
	Alabama hot choco fudge cake		×	×			×							
	Gluten & dairy free chocolate fudge cake			×										
	Choco brownie & marshmallow sundae		×	×			×						×	
	Banoffee Pie		×				×							
	Vegan brownie		×							×			×	
	Vegan Trillionaires Tart												×	
	Cream						×							
	Ice Cream						×							
SNACKS	Cajun chicken wrap		×	×			×		×					
	Marinated sirloin steak wrap		×				×		×				×	
	Pirates pulled pork wrap		×	×			×		×					×
	Chilli wrap	×	×				×							
	Blackbeards burger wrap		×	×			×		×					
	Tuna & sweetcorn mayo wrap		×	×	×		×		×					
	Mediterranean wrap (v)		×	×			×		×					×
	Pulled pork & chilli wrap		×	×			×		×					×
	Bacon sarnie		×											
	BLT		×	×			×		×					

